

9no CURSO INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTOS ENLATADOS* PRINCIPIOS DE CONTROL DEL PROCESO TERMICO PARA PRODUCTOS DE BAJA ACIDEZ Y ACIDIFICADOS

* La US FDA considera ALIMENTO ENLATADO a aquellos alimentos procesados, comercialmente estériles y empacados asépticamente en diferentes tipos de envases (hojalata, vidrio, flexibles, etc.)

22, 23, 24, y 25 de mayo de 2019



En el contexto económico actual la inocuidad de los alimentos es una condición primordial que todo procesador debe garantizar. Dado que los alimentos enlatados* son considerados uno de los alimentos de mayor riesgo, las autoridades sanitarias de los Estados Unidos requieren que los encargados de la gestión o supervisión de las operaciones de tratamiento térmico y de los sistemas de envasado de estos productos, hayan sido capacitados en los principios del tratamiento térmico de alimentos de baja acidez y acidificados, para asegurar que el proceso sea efectivo, que los productos sean inocuos y que se cumpla con el Código de Regulaciones Federales Americano.

La asistencia a estos cursos es obligatoria para toda empresa que desee exportar alimentos de baja acidez o acidificados en conserva a los Estados Unidos, según lo señala la parte 108.25(f), 108.35 (g), 113.10 y 114.10 del Título 21 del Código de Regulaciones Federales.

Las empresas latinoamericanas que exportan a los Estados Unidos deben hacer grandes esfuerzos para enviar a su personal a este curso. Es por ello que a través de un trabajo conjunto, se dicta nuevamente en el Perú un curso que cumple con las exigencias de la regulación americana y cuya certificación es avalada por la Universidad Estatal de Mississippi, universidad reconocida por el Gobierno de Estados Unidos para dictar este curso.

El curso sigue y utiliza el material didáctico diseñado por el Programa Educativo de la GMA Science and Education Foundation, que es el único aprobado tanto por la US FDA (Administración de Alimentos y Drogas) como por la USDA (Departamento de Agricultura) para el dictado del Better Process Control School.

Objetivo

Instruir y certificar a los encargados de la gestión o supervisión de los sistemas de procesamiento térmico, acidificación y evaluación de cierres, para productos acidificados y de baja acidez, a fin de cumplir con la legislación americana que establece que “cada empresa que procese alimentos de baja acidez o acidificados, debe operar con un supervisor certificado que se encuentre disponible en todo momento durante su procesamiento” (Título 21 del Código de Registro Federal, Parte 108, 113 y 114).

Contenido

- Capítulo 1 Introducción – Regulación Americana (21CFR113, 21CFR114, 21CFR108, 21CFR117)
- Capítulo 2* Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente
- Capítulo 3* Alimentos Acidificados
- Capítulo 4* Principios Básicos del Procesamiento Térmico
- Capítulo 5* Sanitización en Plantas Envasadoras de Alimentos
- Capítulo 6* Manejo de Envases para Alimentos
- Capítulo 7* Documentación y Registros
- Capítulo 8* Maquinaria, instrumentos y operación de sistemas de procesamiento térmico
- Capítulo 9 Autoclaves Estacionarias – Procesamiento en Vapor a Presión
- Capítulo 10 Autoclaves Estacionarias – Procesamiento a Sobrepresión

- Capítulo 11 Autoclaves con Agitación – Manejo de Envases Continuos
- Capítulo 12 Autoclaves con Agitación – Manejo de Envases Discontinuo (lote)
- Capítulo 13 Sistemas de Procesamiento y Envasado Asépticos
- Capítulo 14 Evaluación del Cierre en Envases Metálicos
- Capítulo 15 Evaluación del Cierre en Envases de Vidrio
- Capítulo 16 Evaluación del Cierre en Envases Semirrígidos y Flexibles

* Estos capítulos deben de aprobarse para obtener el Certificado del Curso

Dirigido: Personal que gestiona, supervisa o se encarga de las operaciones de tratamiento térmico (esterilización/pasteurización), envasado y/o cerrado de envases, procesamiento y envasado aséptico. Fabricación de envases e insumos de la industria conservera. Consultores, catedráticos o profesionales relacionados al sector.

Expositores:

PhD Juan L. Silva



Profesor e Investigador, Coordinador de Posgrado, Experto en las áreas de Procesamiento, Inocuidad y Calidad de Alimentos del Departamento de Ciencias de Alimentos y Nutrición de la Universidad Estatal de Mississippi (MSU). Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos con mención en Ingeniería Industrial. Maestría y licenciatura en Ingeniería Química de MSU. Tecnólogo en Procesos Químicos del I.U.T, Venezuela.

El Dr. Silva fue miembro del Directorio del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT) y de la Asociación de Alimentos Refrigerados. Dirigió la Academia de Ciencias de Mississippi. Dicta cursos en Ingeniería de Alimentos, Tecnología de Preservación de Alimentos, Tecnología Avanzada para Alimentos, HACCP, Buenas Prácticas Agrícolas y en el Programa de Certificación para Inspectores en Inocuidad

Alimentaria. Tiene más de 25 años trabajando en sistemas de inocuidad y procesos térmicos. Co-dirige el comité de trabajo internacional para capacitadores del FSPCA y es reconocido como Capacitador de Capacitadores de la FSPCA en Controles Preventivos para La Inocuidad de Alimentos bajo FSMA. Consultor de empresas nacionales e internacionales, ha dictado más de 100 cursos de inocuidad tanto en EEUU como en el exterior.

Ing. Carlos Villacorta



Jefe del Área de Procesos Térmicos de Grupo FS, con más de 12 años de experiencia en la consultoría y validación de procesos térmicos y validación de equipos; realizando estudios de distribución de temperatura y penetración de calor en diversos tipos de productos (agroindustriales y de la pesca) en los diferentes sistemas de tratamiento térmico (vapor, inmersión en agua, agua en aspersión, agua en cascada, vapor/aire, pasteurizadores continuos, sistemas asépticos), tanto a nivel nacional como internacional (Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México y Perú). Ha realizado capacitaciones en termoproceso a empresas agro exportadoras y de la pesca a nivel de Latino América, proyectos de cooperación internacional (Proyecto BID-ADEX - Perú) así como a autoridades sanitarias (INVIMA – Colombia).

Ingeniero en Industrias Alimentarias egresado de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú, con especialización en Gestión Empresarial y Diplomado en Control de la Calidad de Alimentos. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana. Es Individuo Calificado en Controles Preventivos del FSPCA según las últimas regulaciones de la FDA (FSMA).

Ing. Su-tze Liu Gonzales



Gerente de Grupo FS y consultora del Área de Procesos Térmicos. Involucrada en la validación de procesos y equipos, capacitación, inspección y auditoría a plantas conserveras y de procesamiento aséptico a nivel regional. Ha capacitado a empresas agro-exportadoras, industriales y de la pesca en Latino América; y a autoridades sanitarias en Perú (DIGESA) y en Colombia (INVIMA). Ingeniera en Industrias Alimentarias egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú con especialización en Gestión Empresarial. Diplomada en Gestión de la Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Cornell, EEUU. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana y la Universidad de Purdue, EEUU. Está certificada como Instructor Líder en Controles Preventivos del FSPCA según las últimas regulaciones de la FDA (FSMA).

Realizó una pasantía en la División de Productos de Baja Acidez y Acidificados de la Food & Drug Administration de los EEUU, en donde estuvo involucrada en el Desarrollo e Implementación del Programa de Educación en Alimentos Enlatados de Baja Acidez y Acidificados para América Latina (Perú, Colombia, Ecuador y Chile). Ha trabajado en proyectos de cooperación internacional para el desarrollo de competencias de funcionarios, profesionales de la industria y sector académico en aspectos técnico-normativo relacionados al procesamiento térmico: DIGESA (Proyecto del Banco Mundial), INVIMA (USAID – Colombia 2006 y 2007), ADEX (Proyecto BID-ADEX en Perú) y Cámara de Comercio de Lima (Proyecto AL-INVEST IV Región Andina de la Comunidad Europea).

Lugar y Horario

- Sala Eventos Hotel NM Hotel Avenida Pardo y Aliaga 330 San Isidro, 15073, Lima-Perú.
- De 8:30 am a 5:30 pm (22, 23 y 24)
- De 8:30 am a 12:30 pm (25)

Certificación de la Universidad Estatal de Mississippi

Los participantes que hayan completado el curso satisfactoriamente, atendiendo todas las clases y aprobando cada uno de los exámenes por capítulo con un promedio de 80%, obtendrán un Certificado de Aprobación Satisfactoria del curso; caso contrario se otorgará un Certificado de Asistencia.

Incluye

- Libro Oficial en Español. Principios de Control de Proceso Térmico, Acidificación y Evaluación de Cierre de los Envases. The Food Processors Institute. Octava Edición. Versión en Español. Washington D.C. EEUU.
- Certificado de la Universidad de Mississippi (EEUU)
- Información técnica relacionada (electrónica)
- Almuerzos
- Coffee breaks y estancia permanente de café
- Estacionamiento

Costo de Inscripción (pago previo al curso)

Curso	Costo en US Dólares*
Por participante	\$ 850 + IGV
Tarifa corporativa (más de 3 participantes)	\$ 780 + IGV

* No se aceptan pagos diferidos. Los participantes sólo podrán asistir si el curso ha sido pagado previo a la fecha del evento.

¡¡VACANTES LIMITADAS!!

Información Bancaria

Nombre de Beneficiario:	GRUPO FS S.A.C.
Dirección del Beneficiario:	Avenida Del Pinar 110 Of. 405, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, 15038, Lima, Perú.
Teléfono del Beneficiario:	511-3721734 / 511-3728182
Tipo de Cuenta:	Cuenta Corriente en Moneda Extranjera (Dólares Americanos)
Número de Cuenta:	194-1412926-1-88
Nombre del Banco:	Banco de Crédito del Perú
Dirección de Banco:	Calle Centenario 156 La Molina, 15026, Lima, Perú.
Teléfono del Banco:	511-3119898
Código Swift:	BCPLPEPL
Código interbancario*:	002-1-94-001412926-188-90

* Dato aplicable para transferencias entre bancos peruanos.

INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>

etalavera@grupofs.com

(511) 480 0561 Anexo 100

